

TITOLO CORSO "CORSO DI PANIFICAZIONE"	
FINALITA'	Tutti i partecipanti impareranno i principi fondamentali della panificazione, partendo dalla conoscenza della materia prima (ad esempio le principali farine esistenti in commercio e la differenza tra di esse) fino ad arrivare ai vari metodi di impasto (Metodo diretto e indiretto) con processi di fermentazione annessi. Ogni ricetta verrà insegnata per essere riprodotta comodamente nel forno elettrico di casa. La pratica sarà la parte principale e fondamentale di questo corso, saranno gli stessi corsisti ad impastare a mano ed a creare tutti i vari prodotti.
STRUTTURA DEL CORSO	La durata del percorso è di 16 ore
COSTO	€ 250,00 IVA inclusa da pagare in un'unica soluzione in sede di iscrizione al corso. <u>Si ricorda che se la quota del corso non risulterà interamente pagata non sarà possibile accedere alle lezioni.</u>
PROGRAMMA E CONTENUTI	Il docente del corso tratterà i seguenti argomenti: pizza in teglia; schiacciata toscana; pane; pizza frita; focaccine; panini al latte; pan brioche; grissini; friselle e altro ancora.
ORARIO	In giorni e orari da stabilire
ENTE GESTORE	CESCOT PRATO SRL in collaborazione con "LA CORNICE DEL GUSTO di LORENZO GARDANI"
DOCUMENTI PER ISCRIZIONE	Codice fiscale, documento di identità (nel caso di cittadini stranieri anche permesso di soggiorno) ed, eventualmente, dati azienda (Codice fiscale/partita IVA, sede attività).
SEDE SVOLGIMENTO	Presso un laboratorio attrezzato situato in Prato e/o provincia